

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Roti adalah produk yang diperoleh dari adonan tepung terigu yang difermentasi dengan ragi roti dan dipanggang, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan. Jenis roti yang beredar saat ini sangat beragam dan secara umum roti biasanya dibedakan menjadi roti tawar dan roti manis atau roti isi (SNI, 1995).

Masyarakat perkotaan dewasa ini lebih memilih untuk mengonsumsi roti daripada nasi karena masyarakat perkotaan membutuhkan sesuatu yang lebih praktis. Memakan roti tidak membutuhkan persiapan yang panjang seperti penyiapan nasi. Selain itu, roti dapat dibawa kemana-mana dengan praktis dan dapat dimakan dimana saja, meskipun sambil berjalan. Roti juga bisa menjadi makanan alternatif apabila seseorang sedang sibuk dan tidak dapat makan tepat pada waktunya. Oleh karena itu, produksi roti terus meningkat seiring kebutuhan produk roti yang terus meningkat. Menurut APEBI, tingkat konsumsi roti di Indonesia meningkat sebanyak 14% pada tahun 2014, jika dibandingkan dengan tahun sebelumnya.

Salah satu produsen roti yang sudah berdiri selama lebih dari 60 tahun dan tetap bertahan hingga sekarang adalah Perusahaan Roti Matahari. Perusahaan Roti Matahari merupakan salah satu produsen makanan roti yang terkemuka di Indonesia, khususnya di Pasuruan, Jawa Timur. Perusahaan Roti Matahari memproduksi berbagai macam roti seperti roti sisir, *roomboter*, *warmball*, *rounde*, blencong dan kasuran. Perusahaan Roti Matahari ini pada awalnya memproduksi roti dengan rata-rata menggunakan

20 karung tepung terigu setiap harinya. Perusahaan Roti Matahari ini juga memiliki pegawai sebanyak 75 orang. Saat ini, Perusahaan Roti Matahari sudah mendistribusikan produknya dari daerah Jawa Timur hingga ke Pulau Bali.

Perusahaan Roti Matahari dapat terus bertahan hingga saat ini selama lebih dari 60 tahun karena berbagai faktor. Salah satu faktor yang mempengaruhi perkembangan Perusahaan Roti Matahari adalah dari segi rasa. Roti yang dihasilkan dari Perusahaan Roti Matahari memiliki rasa yang khas sehingga produsen lain tidak dapat menyamai roti yang dihasilkan oleh Perusahaan Roti Matahari. Rasa yang khas dari roti yang dihasilkan oleh Perusahaan Roti Matahari akibat proses pengolahan roti yang digunakan menggunakan metode *sponge and dough*. Pada metode ini, digunakan babon sebagai pengganti ragi dalam proses pengolahan roti di Perusahaan Roti Matahari. Babon ini menghasilkan roti dengan rasa yang khas dan menghasilkan tekstur roti yang lembut yang disukai oleh masyarakat hingga bisa bertahan hingga sekarang. Penulis ingin mempelajari aplikasi ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan di Perusahaan Roti Matahari. Penulis diharapkan dapat memperoleh wawasan pengetahuan tentang Perusahaan Roti Matahari dan proses pengolahan roti yang terdapat di dalamnya.

## **1.2. Tujuan**

### **1.2.1. Tujuan Umum**

Mempelajari aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta memahami secara langsung proses pengolahan roti dan permasalahan serta cara pengendaliannya.

### **1.2.2. Tujuan Khusus**

- a. Mempelajari aplikasi proses pembuatan roti meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan hingga produk siap dipasarkan.
- b. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara penyelesaiannya.
- c. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
- d. Mempelajari suasana lingkungan kerja yang akan dihadapi kelak.

### **1.3. Metode Pelaksanaan**

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilaksanakan dengan cara pengamatan dan melakukan praktek kerja secara langsung pada proses pengolahan roti di Perusahaan Roti Matahari Pasuruan, wawancara dengan pimpinan perusahaan dan para karyawan yang bekerja dan berpengalaman di Perusahaan Roti Matahari ini.

### **1.4. Waktu dan Tempat**

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan yang kami lakukan dilaksanakan selama 12 hari mulai tanggal 28 Desember 2017 sampai dengan 20 Januari 2018 di Perusahaan Roti Matahari yang berada di Jalan Soekarno Hatta no. 42-44, Kelurahan Karanganyar, Kecamatan Gading Rejo, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur.